

次世代が造る〈最高に旨い焼酎〉、晩酌で飲みたいベスト39本

焼酎 一個人

Vol.1 BESTMOOK SERIES47

家飲みも
店飲みも。

個性の宮崎か？

底力の鹿児島か！

本格焼酎の新しい風

唎酒師たちがテイステイング

2500円以下、

デイリー焼酎グランプリ

BEST 39

究極のレモンサワーから、

下町ハイボールまで

甲類焼酎×割り材大研究



蒸留法や産地ごとの飲み比べも楽しい！

麦焼酎



鼻に抜ける大麦の香りも芳しく、芋焼酎と並んで人気の高い麦焼酎。たつぷり氷を入れたロックにレモンやゆず、スタチなどをキユツと搾っても◎。



トータル飲料コンサルタント、一般社団法人「日本のSAKEとWINEを愛する女性の会」代表理事

焼酎嗜酒師 / 友田晶子

業界約30年のキャリアと女性らしい感性を活かし、酒と食に関する一般向けセミナー、およびイベントの企画・開催、輸入業者や酒販店・料飲店・ホテル旅館などプロ向けコンサルティングを行なっている。著書多数。



金賞

閻魔樽

老松酒造 / 大分県





「閻魔」は老松酒造が長年培った技術を駆使して造った自信作。仕込み水は、手付かずの自然が生み出す清らかな天然水。老松酒造の酒造りには欠かせない財産であり、大きな特徴のひとつだ。そして原材料は麦と麦麴。減圧蒸留と常圧蒸留をブレンドし、原酒を詰めた樽樽に入れ替えながら熟成させることで、ほのかに漂う樽の薫りと余韻のあるまろやかな味わいを奏しめる個性豊かな麦焼酎となっている。ちなみに代表銘柄の正式名称は「閻魔樽」だが一般的にはラベルの色から「赤閻魔」と呼ばれて親しまれている。

焼酎酒師テイステイング

口に入れると淡い、柔らかな琥珀色。そして樽からくるバナナやナッツのような香り、ミントや白花のような清々しさがあるのに漂ってくる。

一方で白胡椒のようなスパイスーさもあって、味わいは非常に軽快だ。

ビスケットのような軽い香ばしさとドライ感で樽熟の重みや癖はほとんどない。

アフターは香ばしく優しい印象で、ストレートやハイボールでもおいしく味わえるが、うたむらのように暑い日は、たつぷりの氷を入れたロックがおすすめてしよう。

タイプ

味 淡麗 |  濃厚
音 控えめ |  強い

おすすめの飲み方
ストレート、ロック

data

度数：25度

原材料：大麦、麦麴

価格：2280円(1800ml)

住所：大分県日田市大鶴町2912

電話：0973-28-2116

<http://www.facebook.com/oimatsushuzo/>